

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Laatste verandering op:	25.01.2019
EAN-Code	5413321288487

### MATTETAART 7,8KG

#### ARTIKELNUMMERS

<b>Artikelnummer</b>	
CSM artikelnummer	<b>10154691</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
<b>Productcode</b>	
CSM BENELUX BV	28848
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321288487
CSM GLOBAL	10154691

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Bladerdeeggebak met een melkpreparaat vulling (25,5%), klaar om te bakken, diepgevroren

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Bevroren

Diepgevroren, ongebakken deegproduct, rond met gekartelde rand, gevuld, afgesloten met een dekseltje van bladerdeeg.

#### ALGEMENE INFORMATIE

**Land van herkomst:** België

#### GEBRUIKSINSTRUCTIES

<b>Werkinstructies</b>			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	60 - 120 min	<b>Temperatuur:</b> 20 - 22 °C
<b>Opmerkingen</b>	Ontdooien op kamertemperatuur.		
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	35 min	<b>Temperatuur:</b> 180 - 200 °C
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	35 min	<b>Temperatuur:</b> 200 - 220 °C

#### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht vulling:</b>	50 g	50 - 70 g		Standaardvorm
<b>Gewicht deeg:</b>	70 g	50 - 70 g		
<b>Gewicht totaal:</b>	120 g	120 - 130 g		
<b>Diameter</b>	100 mm			

#### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Zacht, Kaasachtig	<b>Geur:</b>	Vanille, Kaasachtig
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren, Rond, Deeg	<b>Kleur:</b>	Crèmekleur, Bruinachtig
<b>Structuur:</b>	Typisch, Krokant, Romig		

<b>Artikelnummer:</b> 10154691	<b>Laatste verandering op:</b> 25.01.2019
--------------------------------	---

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

MELKPREPARAAT (MELK; KARNEMELK; Azijn); Bladerdeeg (TARWEBLOEM; Plantaardig vet: Palm; Maïssiroop; Zout; MELKEIWIT; Stabilisator: Trifosfaten (E 451); Antiklontermiddel: Siliconendioxide (E 551); Voedingszuur: Citroenzuur (E 330); Meelverbeteraar: L-Cysteïne (E 920)); Suiker; GEPASTEURISEERD EI; Water; Margarine (Plantaardige vetten: Palm, Kokosnoot; Water; Plantaardige olie: Raapzaad; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471); Zuurteregelaar: Citroenzuur (E 330); Kleuren: Caroteen (E 160a)); Aroma.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**
**Per 100 gram product**

Energie:	1.674 kJ (401 kcal)
Vetten:	22,0 g
waarvan verzadigde vetzuren:	12,3 g
Koolhydraten:	38,8 g
waarvan suikers (mono- en disachariden):	20,7 g
Eiwitten:	11,0 g
Zout (Na x 2,5):	0,6000 g

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Granen die gluten bevatten en afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Kamut	Neen	Neen	Neen
<b>Schaaldieren en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Eieren en afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Vis en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Pinda's en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Sojabonen en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Noten en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Neen	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
<b>Selderij en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Mosterd en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Sesam en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties &gt; 10 mg/kg of &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Neen	Neen
<b>Lupine en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Weekdieren en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavel dioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: Noten, Soja.			
Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek is de aanwezigheid van sommige allergenen vermeden.			
Daarom zijn de allergenen die genoemd worden in de "Mogelijke kruiscontaminatie"-clausule de enige die een risico vormen voor kruiscontaminatie.			

**GMO INFORMATIE**

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

**BIOLOGISCHE INFORMATIE**

**Biologisch:** Neen

**DUURZAAMHEID**

**Type:** Palmolie **Waarde:** 100 % **Supply chain model:** Mass balance

RSPO Member ID: 2-0001-04-000-00; RSPO SCCS Certificate code: CU-RSPO SCC-831155

<b>Artikelnummer:</b> 10154691	<b>Laatste verandering op:</b> 25.01.2019
--------------------------------	---

**DIEET INFORMATIE**

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja  
 Geschikt voor veganisten: Neen

*De geschiktheid voor vegetarisme/veganisme is gebaseerd op ingrediënten, met eventuele kruiscontaminatie tijdens de productie is geen rekening gehouden.*

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	10				§64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ g	100				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmels:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Gisten:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/25 g	Afwezig				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	240 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	7,80 kg	<b>Brutogewicht:</b>	8,20 kg
		<b>Aantal stuks:</b>	65 ST
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Beker	<b>Materiaal:</b>	Aluminium
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.

**VERKLARING**

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheerssysteem. De noodzakelijke validatiestappen in dit systeem garanderen dat de informatie dewelke hierbij gegeven wordt actueel is en voor zover door ons bekend correct is. Het document dient daarom niet ondertekend te worden. Door dit document te aanvaarden als specificatiedocument, verzekert de klant zichzelf ervan om te beschikken over de meest recente productinformatie. Alle andere manieren van communicatie m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.